



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年5月18日

きょう きゅうしょく

今日の給食は、アスパラとチキンのスパゲッティ、

ぎゅうにゅう

まめ

牛乳、フレンチサラダ、お豆のケーキです。

いちばん

スパゲッティに入っているアスパラガスの一番おいしい

じき

いまごろ

はる

しょか

きょう

い時期は、ちょうど今頃、春から初夏にかけてです。今日

しゅん

あじ

たの

は、旬のアスパラガスの味を、ぜひ楽しんでください。

サラダはキャベツ、にんじん、きゅうり、パセリを、オ

リーブオイルを入れたさわやかなドレッシングで和えて

作りました。パセリは香りに特徴がある香味野菜で、料理

に鮮やかな彩りと、さわやかな香りを加えてくれます。

また、今日のお豆のケーキには“白いんげん豆”のペースト

つか

まめ

ふうみ

かん

ストを使っています。お豆の風味が感じられるしっとり

ケーキです。

今日も残さず食べて丈夫な体をつくりましょう！！

アスパラの^{したしより}下処理の様子



アスパラ 10kg



ななめに^き切ります



外の^{かた}硬い皮を^{かわ}むきます

お豆のケーキを^{つく}作っているところ



生地を^{てっぺん}鉄板に流します



オーブンで^や焼き、^{きり}切り分けて^{かぞ}数えます